

FEMMEZOOM

GATEAUX MAROCAINS

- TOME IV -



Fekkas

INGREDIENTS

- Un bol d'huile
- Un bol de sucre en poudre
- 4 œufs
- 2 cuillerées à soupe de graines de sésames
- 2 cuillerées à soupe d'anis
- 2 sachets de levure pâtissière
- La farine selon le mélange

Garniture

- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet de café



PREPARATION

1 -Mettre le sucre en poudre et les œufs dans une jatte, travailler bien jusqu'à obtention d'un mélange épais, ajouter l'huile en continuant à travailler 10 minutes, incorporer les graines de sésames, l'anis, la levure, ajouter la farine tamisée peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte homogène et un peu molle que la pâte à pain.

2 -Fractionner la pâte à des morceaux, rouler chaque morceau en forme de baguette.

3 -Mettre dans un récipient le jaune d'œuf et le sachet de café, mélanger bien.

4 -Enduire les baguettes avec ce mélange, dessiner des traits sur les baguettes et disposer-les sur une tôle huilée.

5 -Mettre-les dans un four assez chaud pour faire une demi cuisson, sortir-les de four, découper délicatement des biais en lamelles à l'aide d'un couteau aiguisé sans les briser (couper-les chaud), disposer-les encore une fois dans une tôle non huilée et faire dorer au four.

6 -Conserver-les dans une boîte bien fermée..

Biscuit en forme d'escargot

INGREDIENTS

- Un bol d'huile
- Un bol d'œuf
- Un bol de sucre en poudre
- Un bol de graines de sésames en poudre
- 2 sachets de levure pâtisnière
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g d'amandes pour garnir
- La farine selon le mélange



PREPARATION

1 -Battre les œufs et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange épais, ajouter l'huile en continuant à battre 10 minutes, incorporer la graine de sésame en poudre, le sucre vanillé, la levure, ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2 -Mettre l'emporte-pièce spécial pour ce gâteau.

3 -Prendre un morceau de pâte et mettre-la dans la machine à biscuit tourner doucement la manivelle pour sortir des cylindres de 12cm de long, enrouler-les sur elle-même en forme d'escargot, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

4 -Disposer-les sur une tôle huilée, garnir-les avec les amandes.

5 -Faire cuire dans un four assez chaud.

6 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.

Ghoriba farci aux dattes

INGREDIENTS

La pâte

- 250g de beurre
- 2 petits verres de sucre glacé
- 2 petits verres d'huile
- 4 jaunes d'œufs
- 2 sachets de levure pâtissière
- 1 sachet de sucre vanille
- La farine selon le besoin de mélange
- 250g de sucre glacé pour garnir

La farce

- 500g de dattes
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 1/2 verre de thé d'eau de fleur d'oranger



PREPARATION

la pâte

1 -Travailler le beurre, le sucre glacé jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter l'huile en continuant à travailler quelques minutes, ajouter les jaunes d'œufs, la levure, sucre vanille, puis ajouter la farine tamisée peu à peu et mélanger bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 -Former de cette pâte des boules de la taille de noix, mettre un trou dans chaque boule.

La farce

1 - laver et dénoyauter les dattes et faire cuire à la vapeur (par exemple dans le haut du couscoussier), passer au mixeur, ajouter la cannelle en poudre, l'eau de fleur d'oranger, et pétrir bien afin d'obtenir une pâte souple.

2 -Former de pâte de datte des boules, poser les dans les boules de pâte trouée, façonner des ghoribas, disposer les au fur et à mesure sur une plaque beurrée, et les aplatir légèrement à l'aide d'un emporte-pièce.

3 -Faire cuire à four moyen, rouler-les chaud dans le sucre glacé.

4 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.

Biscuit à la noix de coco

INGREDIENTS

- * 250g de sucre en poudre
- * 200g de noix de coco râpé
- * 5 œufs
- * 1/2 cuillère à café d'arôme vanille
- * 1 verre à thé d'huile
- * 2 sachets de levure à pâtisserie
- * La farine selon le mélange



PREPARATION

1 - Battre les œufs et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange épais, ajouter l'huile en continuant à battre quelques minutes, ajouter la levure, l'arôme vanille, noix de coco râpé, mettre la farine tamisée peu à peu et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2 - Mettre l'emporte-pièce spécial pour ce gâteau dans la machine à biscuit.

3 - Prendre un morceau de pâte et mettre-la dans la machine à biscuit tourner doucement la manivelle pour sortir des rectangles de 10cm de long, disposer-les au fur et à mesure sur une tôle huilée, faire cuire dans un four modéré.

4 - Conserver-les dans une boîte fermée.

Cornets au chocolat

INGREDIENTS

La pâte

- 500g de farine
- 1 cuillerée à soupe de sucre glacé
- 50g de beurre fondu
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 d'œuf

La farce

- 250g d'amandes
- 250g de noix grillées et concassées
- 250g de chocolat noir fondu au bain-marie

Garniture

- 150g d'amandes grillées et concassées



PREPARATION

La farce

- Emonder les amandes et égoutter-les, et les frire dans l'huile, laisser refroidir.
- Moudre les amandes grossièrement.
- Mettre dans un saladier les noix grillées et concassées, ajouter les amandes concassées, le chocolat noir fondu, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient homogènes.

La pâte

- Mettre la farine tamisée dans une jatte, ajouter le sucre glacé, l'eau de fleur d'oranger, l'œuf, le beurre fondu, pétrir bien pendant une demi heure jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
- Etaler la pâte avec un rouleau et découper-la en rectangles fins.

- Beurrer vos petits moules de cornet et les couvrir avec les rectangles fins.
- Enduire-les avec le jaune d'œuf, disposer-les au fur et à mesure sur une tôle huilée.
- Faire cuire dans un four chaud 200C°, laisser cuire jusqu'à atteindre une belle teinte dorée.
- Farcir-les avec le mélange, ajouter-les une cuillerée à café de chocolat fondu, décorer-les avec les amandes grillées et concassées.
- Disposer-les sur un plat.

Petits gâteaux en forme de noix

INGREDIENTS

La pâte

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure pâtisseries
- Un peu de sel

La farce

- 1 paquet de biscuit concassé
- 75g de noix grillées et concassées
- 75g d'amandes grillées et concassées
- 150g de chocolat noir fondu au bain-marie
- Un moule en forme de noix, vendre au magasin



PREPARATION

La pâte

- Mettre la farine tamisée dans une jatte, ajouter le sucre, la levure, le sel, le beurre ramolli en morceaux, les œufs, mélanger du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple.
- Former de cette pâte des petites boules de la taille des petites billes.
- Faire chauffer le moule de noix de deux côtés ensuite placer chaque boule dans la partie creuse du moule, fermer le moule et mettre-le sur un feu moyen, retourner-le de temps en temps jusqu'à les moitiés des noix soient dorées, démouler et répéter l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

La farce

- Mettre dans un récipient le biscuit concassé, l'amande grillées et concassées, les noix grillées et concassées, le chocolat fondu au bain-marie, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient homogènes.
- Remplir le moitié de noix avec le mélange et couvrir-le avec l'autre moitié, il faut obtenir une noix entier, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement des moitiés des noix et le mélange.
- Disposer-les sur un plat.

FEMMEZOOM

Chebakia (bachnikha)

INGREDIENTS

- * 1kg de farine fine
- * 250g de beurre fondu
- * 1 sachet de levure pâtissière
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 4 cuillerées à soupe de vinaigre
- * 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- * Un peu de sel
- * Le lait nécessaire pour rassembler la pâte
- * Huile pour friture
- * Le miel



PREPARATION

1 ·Mettre la farine tamisée dans une jatte, creuser un puits, ajouter le beurre fondu, le vinaigre, l'eau de fleur d'oranger, la levure, le sel, sucre vanillé, rassembler la pâte avec le lait tiède, il faut obtenir une pâte solide, malaxer fortement avec les paumes de la main pendant une demi heure, après pétrissage, la pâte doit être souple.

2 ·Former des boudins avec la pâte, les abaisser grossièrement avec les mains, régler la machine à pâtes sur un cran assez grand (n°1) et tourner doucement la manivelle pour aplatir la pâte une première fois, répéter l'opération en réduisant le cran à chaque passage (n°3) et le dernière (n°5), le but d'obtenir une pâte fine.

3 ·Passer la pâte dans l'interstice à découpe et tourner la manivelle doucement en maintenant les pâtes à la sortie pour ne pas casser, placer-la au plan de travail et à l'aide d'un couteau ou coupe pâte,

rectangles de 5cm de long ensuite rassembler chaque extrémité de rectangle en la pressant avec la main, continuer la même opération avec chaque boudin jusqu'à l'épuisement de la pâte.

4 ·Chauffer le miel dans une casserole, ajouter deux cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger.

5 ·Faire chauffer l'huile de friture et tremper les gâteaux, laisser dorer sur les deux faces, égoutter-les et plonger-les dans le miel chaud, ensuite mettre-les dans une passoire pour égoutter le miel.

6 ·Disposer-les dans un plat.

Gâteau de lune à la cacahuète

INGREDIENTS

- * 500g de beurre
- * 250g de sucre en poudre
- * 6 jaunes d'œufs
- * 1 sachet de levure pâtisserie
- * La farine selon le mélange
- * 250g de cacahuètes grillées et concassées



PREPARATION

1 - Travailler le beurre et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter les jaunes d'œufs, la levure, puis la farine tamisée peu à peu pétrir bien la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

2 - Couper la pâte en plusieurs pâtons.

3 - Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3mm, découper-la avec l'emporte-pièce de la forme de lune.

4 - Tremper la partie supérieure de gâteau sur le blanc d'œuf ensuite sur les cacahuètes grillées et concassées, disposer-les au fur et à mesure sur une tôle huilée.

5 - Faire cuire dans un four moyennement chaud.

6 - Conserver-les dans une boîte fermée.

Chebakia

INGREDIENTS

- * 1Kg de farine
- * 2 jaune d'œufs
- * 1/2 verre à thé de vinaigre
- * 250g de beurre fondu
- * 1/2Kg de graines de sésames grillés et mixées 3 fois
- * Un peu de gomme arabique en poudre
- * Un peu de safran
- * Un peu de safran pur
- * 1 verre à thé de fleur d'oranger
- * 2L d'huile pour la friture
- * 2Kg de miel
- * 15g de levure boulangère



PREPARATION

1 - Dans un récipient, mettre les œufs, le beurre fondu, le safran, le safran pur délayée dans l'eau tiède, l'eau de fleur d'oranger, le vinaigre, la gomme arabique, la levure délayée dans l'eau tiède, mélanger bien jusqu'à obtenir un mélange homogène.

2 - Mettre dans une jatte la farine tamisée et le graines de sésames, incorporer-les bien, creuser un puits et ajouter le mélange, pétrir bien pendant 20 minutes avec les paumes de la main, jusqu'à obtention d'une pâte homogène et malléable.

3 - Former de cette pâte des boules de la grosseur d'orange, couvrir-les avec un linge.

4 - Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir une épaisseur de 2 ou 3mm, couper-la sous forme des rectangles d'une dimension de 8 sur 10cm à l'aide d'une roulette dentelée, ensuite couper dans ces rectangles quatre déchirures parallèles, éviter à ne pas couper les bords.

5 - Soulever avec les doigts les trois bandelettes impaires vers le haut et laisser les deux autres en bas puis essayer de joindre les deux angles opposer afin de réussir de former une fleur, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

6 - Mettre les chebbakia sur une plaque et couvrir-les avec un linge propre puis laisser reposer 15 minutes.

7 - Faire chauffer le miel dans une casserole au bain-marie ajouter-le, deux cuillerées à soupe de fleur d'oranger.

8 -Faire chauffer l'huile dans une poêle et dorer les chebbakia de deux cotés, les retirer et les tremper immédiatement dans le miel chaud, décorer-les avec les graines de sésames grillées.

9 - Disposer- les dans un joli plat.

FEMMEZOOM

Sellou

INGREDIENTS

- 1Kg de farine de blé tendre
- 1Kg de graines de sésames
- 500g des cacahuètes
- 500g d'amandes
- 500g de sucre glacé
- 2 cuillerées à soupe d'anis en poudre
- 2 cuillerées à soupe de cannelle en poudre
- 1Kg de beurre fondu
- Un peu de gomme arabique en poudre
- Nwiwra
- 1gozte tébe râpée
- Huile pour friture



PREPARATION

- *Faire griller la farine dans le four en remuant continuellement avec une spatule en bois, jusqu'à atteindre une couleur dorée, puis en la passe au tamis.*
- *Laver les graines de sésames et griller-les dans une poêle en les remuant constamment, puis les moudre au moulin 3 fois.*
- *Mettre les amandes dans l'eau bouillante, les émonder, les égoutter et les faire frire dans l'huile chaude, retirer-les dès qu'elles prennent une couleur dorée, mettre-les à la passoire pour égoutter, les moudre ensuite au moulin 2 fois, réserver un peu d'amandes entières pour la décoration.*
- *Mettre les cacahuètes dans l'eau bouillante et ensuite débarrasser de leur peau, les faire frire dans l'huile chaude, retirer- les dès qu'elles prennent une couleur dorée, les moudre ensuite au moulin 2 fois.*
- *Mélanger tous les ingrédients dans une jatte, ajouter le beurre fondu et incorporer jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.*
- *Disposer le sellou dans un plat sous forme de voûte, ensuite saupoudrer le sucre glacé à l'aide d'un tamis au dessus du plat puis décorer le avec les amandes réservées à cet effet.*

Gâteau en forme de rose des vents

INGREDIENTS

La farce

- 500g d'amande
- 300g de sucre en poudre
- 1/2 verre à thé de beurre fondu
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de gomme arabique en poudre

La pâte

- 500g de farine
- 1 verre à thé de beurre fondu
- 1 cuillerée à soupe de sucre glacé
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de sel
- 1 verre d'eau

Garniture

- 100g de girofle



PREPARATION

La pâte

• Mettre la farine tamisée dans une jatte, ajouter le sucre glacé, l'eau de fleur d'oranger, le beurre fondu, l'eau et le sel, mélanger bien jusqu'à obtention d'une pâte souple.

• Former de cette pâte des petites boules en forme de mandarine.

La farce

• Emonder les amandes, égoutter-les, incorporer-les avec le sucre en poudre puis les moudre à la hache-viande 2 fois jusqu'à ce que la pâte devienne lisse, ajouter ensuite l'eau de fleur d'oranger, le beurre fondu, la gomme arabique, malaxer bien le mélange jusqu'à ce qu'il soit souple.

• Former de cette pâte d'amande des petites boules de la taille d'olive.

• Etaler le mandarine de pâte à l'aide d'un rouleau de pâtisserie jusqu'à obtenir une couche de 2mm, couper-la avec une roulette à pâtisserie et former des carrés de 6cm de côté.

• Placer une petite boule de la farce sur chaque carré, couper les 4 angles de chaque carré avec la roulette en coupant vers le centre du carré afin d'obtenir un carré de 8 têtes, on prend seulement les têtes impaire du carré et le placer sur la petite boule de farce, il faut arriver à former la rose des vents, fixée au centre par une girofle.

• Pour le deuxième gâteau, façonner des courts boudins à la pâte d'amande.

• On prend un rectangle de 6cm sur 3cm et mettre un boudin d'amande incliner au centre du rectangle et joindre les deux extrémités opposées du rectangle et les fixer à l'aide d'une girofle, disposer les gâteaux au fur et à mesure sur une tôle huilée et garder le tout durant une nuit.

• Faire cuire dans un four moyennement chaud.

• Conserver-les dans une boîte bien fermée.

FEMMEZOOM

Gâteau en forme de rose des vents

INGREDIENTS

La farce

- 500g de cacahuètes
- 250g de sucre en poudre
- Un peu de gomme arabique en poudre
- 1 cuillerée à soupe de beurre fondu
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger

La pâte

- 500g de farine
- 1 cuillerée à soupe de sucre glacé
- 1 cuillerée à soupe de beurre fondu
- 1 œuf
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de sel, un verre à thé d'eau

Garniture

- 200g de cacahuètes concassées
- 1 blanc d'œuf



PREPARATION

La pâte

• Mettre la farine tamisée dans une jatte, ajouter le sucre glacé, l'eau de fleur d'oranger, le beurre fondu, l'eau et le sel, mélanger bien jusqu'à obtention d'une pâte souple.

• Former de cette pâte des petites boules en forme de mandarine.

La farce

• Emonder les amandes, égoutter-les, incorporer-les avec le sucre en poudre puis les moudre à la hache-viande 2 fois jusqu'à ce que la pâte devienne lisse, ajouter ensuite l'eau de fleur d'oranger, le beurre fondu, la gomme arabique, malaxer bien le mélange jusqu'à ce qu'il soit souple.

• Former de cette pâte d'amande des petites boules de la taille d'olive.

• Etaler le mandarine de pâte à l'aide d'un rouleau de pâtisserie jusqu'à obtenir une couche de 2mm, couper-la avec une roulette à pâtisserie et former des carrés de 6cm de côté.

• Placer une petite boule de la farce sur chaque carré, couper les 4 angles de chaque carré avec la roulette en coupant vers le centre du carré afin d'obtenir un carré de 8 têtes, on prend seulement les têtes impaire du carré et le placer sur la petite boule de farce, il faut arriver à former la rose des vents, fixée au centre par une girofle.

• Pour le deuxième gâteau, façonner des courts boudins à la pâte d'amande.

• On prend un rectangle de 6cm sur 3cm et mettre un boudin d'amande incliner au centre du rectangle et joindre les deux extrémités opposées du rectangle et les fixer à l'aide d'une girofle, disposer les gâteaux au fur et à mesure sur une tôle huilée et garder le tout durant une nuit.

• Faire cuire dans un four moyennement chaud.

• Conserver-les dans une boîte bien fermée.

FEMMEZOOM

Gâteau cornet

INGREDIENTS

La pâte

- 250g de farine
- 1/2cuillerée à soupe de sucre glacé
- 25g de beurre fondu
- 1/4verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 d'œuf

La farce

- 250g d'amandes
- 150g de sucre en poudre
- Un peu de gomme arabique en poudre
- 1 boîte de lait condensé sucré

Garniture

- 100g de chocolat vermicelle



PREPARATION

La farce

1 -Mettre dans une cocotte l'eau bouillante et placer à l'intérieure le lait condensé et laisser cuire 45minutes.

2 -Emonder les amandes et égoutter-les,et les frire dans l'huile, laisser refroidir, incorporer-les avec le sucre en poudre et la gomme arabique en poudre.

3 -Moudre-les dans un moulin jusqu'à ce qu'ils soient lisses et homogène.

4 -Mélanger la pâte d'amande et le lait condensé caramélisé.

La pâte

1 -Mettre la farine tamisée dans une jatte, ajouter le sucre glacé, l'eau de fleur d'oranger, l'œuf, pétrir bien pendant une demi heure jusqu'à atteindre la consistance de la pâte de pain.

2 -Etaler la pâte avec un rouleau et découper-la en rectangles fins.

3 -Beurrer vos petits moules de cornet et les couvrir avec les rectangles fins.

4 -Enduire-les avec le jaune d'œuf, disposer-les au fur et à mesure sur une tôle huilée.

5 -Faire cuire dans un four chaud 200C°, laisser cuire jusqu'à atteindre une belle teinte dorée.

6 -Remplir-les avec la farce et décorer-les avec le chocolat vermicelle.

7 -Disposer-les sur un plat.

Petits pains au lait

INGREDIENTS

- 60cl de lait
- 4cuillérées à soupe de sucre glacé
- 110g de beurre
- 1cuillérée et demi à soupe de levure de boulanger
- 1cuillérée à soupe de sel
- 3oeufs
- 1kg de farine
- 3 cuillérées à soupe de nappage pour garnir



PREPARATION

1 -Mettez dans un bol le lait tiède, ajoutez le sucre, beurre, la levure et laissez reposer 15 minutes.

2 -Ajoutez au mélange deux œufs, sel, et mettez la farine tamisée peu à peu jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3 -Pétrissez bien la pâte pendant 20 minutes et couvrez-la avec un linge et laissez lever dans un endroit chaud, elle doit doubler de volume.

4 -Formez de cette pâte de petit boule et mettez 5 boule dans un petit moule à tarte beurré et fariné, et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que soit doubler de volume. Enduisez la pâte avec le jaune d'œuf, puis faite cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

5 -Posez -les sur une grille et enduisez-les avec le nappage.

6 -Servir chaud.

Vous avez aimé ces recettes ?

Trouvez plus sur FemmeZoom.com